

# Kazbek Extra Pils 13

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 3.2 kg (57.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski            | 2.1 kg (37.8%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Steinbach Karamel Pils | 0.25 kg (4.5%) | 79 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kazbek | 37 g  | 60 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Kazbek | 62 g  | 20 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Kazbek | 25 g  | 10 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Kazbek | 37 g  | 5 min  | 4.6 %      |
| Na zimno  | Kazbek | 50 g  | 7 dni  | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Notatki

- Trudna filtracja  
4 lut 2017, 23:58